



## FASANENTÖRTCHEN

---

### EIN KLASSISCH DÄNISCHES GERICHT

---


Dieses Rezept ist ein klassisches dänisches Gericht. In Dänemark wird dies Gericht oft als "Hühner in Törtchen" bezeichnet. Heute werden wir anstelle von Hühnchen Fasan verwenden. Servieren Sie die Törtchen als Vorspeise oder zu Ihrem Hauptgericht als schicke Beilage. Viel Spaß beim Kochen.

## FASANENTÖRTCHEN

---

### Zutaten

4 Fasanenbrüstchen  
300 ml Gemüsebrühe  
1 Karotte, fein gehackt  
1 Zwiebel, fein gehackt  
3 Lorbeerblätter  
50 g Butter  
2 EL Mehl  
400 ml Milch  
200 g weißer Spargel (in Dosen oder frisch)  
12-14 Törtchen (hausgemacht oder fertig)  
2 Handvoll frische Petersilie  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

 40 min.

### Zubereitung

Fasanenbrüstchen, Gemüsebrühe, Karotte, Zwiebel, Pfeffer, Salz und Lorbeerblätter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 20 Minuten köcheln lassen. Die Fasanenbrust sollte gar gekocht sein (wenn das Fleisch in der Mitte nicht mehr pink ist), aber nicht länger als nötig. Anschließend das Fleisch aus der Brühe nehmen und bei Seite stellen. Etwas Brühe für die Sauce später reservieren.

Als nächstes Butter in einem Topf geben und langsam schmelzen. Dann Mehl hinzufügen, dabei konstant rühren. Anschließend nach und nach Milch hinzufügen und immer weiter rühren, bis Sie eine glatte Mischung erhalten. Die Sauce nun für ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren eindicken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Fasanenbrühe abschmecken, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

Nun die gekochten Fasanenbrüste und den Spargel in kleine Stücke (ca. 2 cm) schneiden und in die Sauce geben. Alles gut vermischen und Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Törtchen einige Minuten im Ofen erhitzen und mit der Fasan-Spargel-Sauce füllen. Mit frischer Petersilie garnieren und sofort servieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.